

# Köche feiern Gründungstag

Die Dienstleistungsgesellschaft im Michaelshof gibt Behinderten Arbeit.

**Gehlsdorf** – Am Nachmittag des 19. September bleibt im Michaelshof die Küche kalt. Die acht Mitarbeiter an Töpfen und Pfannen, unter ihnen fünf behinderte Bewohner, werden mit den Mitarbeitern der Unterhaltsreinigung, des Kioskes und der Nähstube das zehnjährige Bestehen der Dienstleistungsgesellschaft im Michaelshof (DGM) feiern.

„Durch die Ausgründung der DGM wurde es möglich, das Leistungsangebot und die Aufgabefelder zu erweitern“, sagt Geschäftsführer Karl-Friedrich Burwieck. Der Küchenbereich machte den Anfang. Mit einem Cateringunternehmen an der Seite wurden von 2003 bis 2010 Fachkompetenz, Qualität und Wirtschaftlichkeit in diesem Bereich erhöht. Dazu gehörte auch die grundhafte Sanierung und Modernisierung der Küche im Jahre 2009. Die DGM ist Ausbildungsbetrieb. Zwei Lehrlinge wurden zum Koch ausgebildet. Die Bewohner der evangelischen Pflege- und Förderereinrichtung werden dreimal täglich mit Speisen versorgt. Jährlich sind es 265 500 Essensportionen, die frisch zubereitet werden. Die gute Würze mit Kräutern liefert die

hoheigene Gärtnerei. 18 Mitarbeiter sind im zweiten Bereich, der Unterhaltsreinigung der Einrichtungen des Michaelshofes, seit 2005 tätig.

„Wir haben die Flächen einmal zusammengezählt, die kontinuierlich gepflegt werden müssen. Wir kamen auf 245 000 Quadratmeter, was etwa der Fläche von 34 Fußballfeldern entspricht“, sagt Prokuris-

tin Pauline Nickel. Seit 2005 gehört die Bewirtschaftung des Kioskes und seit 2011 der Betrieb der Nähstube zu den Aufgaben der DGM.

„Es gab in den zehn Jahren manche Herausforderung. Wir können unter den besonderen Bedingungen des Michaelshofs auf eine erfolgreiche Unternehmensgeschichte blicken“, resümiert Karl-Friedrich Burwieck. *Jürgen Falkenberg*



*Natalja Treybach und Thomas Mempel gehören zur Küchencrew des Michaelshofes.*

Foto: Jürgen Falkenberg